



20. Jahrg./Nr. 5/367, Donnerstag, 21.06.2012, Oberscheidweiler

Gemeinderatssitzung

Am Mittwoch, **dem 17.10.2012**, findet um 19.00 Uhr in der Brunnenstube eine Sitzung des Gemeinderates statt.

Folgende Tagesordnung wird behandelt.

Öffentlicher Teil

1. Abschluss des Jagdpachtvertrages 2013 - 2021
2. Gründung einer kommunalen Energiegesellschaft im Landkreis Bernkastel-Wittlich
3. Einwohnerfragestunde
4. Verschiedenes

Nichtöffentlicher Teil

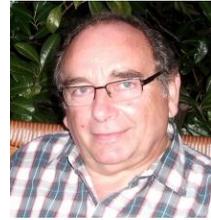
5. Mietangelegenheiten
6. Verschiedenes

Erhard Rosenbaum

*Mundartabend
„Alles op Platt“*

*Am Freitag, den 19. Oktober 2012, um 19.00 Uhr
in der **Oberscheidweiler-Mühle, 54533 Oberscheidweiler**
Eintritt **MUNDARTABEND**
und **Eifeler Döppekuchen mit Apfelmus und Salatteller**
Zum Preis von 12,00€ pro Person*

Mit der Eifeler Autorin ROSI NIEDER	THEO NIEDER mit Gitarre und Mundartliedern	und Neues vom Dorfmusikanten“ WALTER FELTES
--	---	--



*Auf vielfachen Wunsch und als Beitrag zum Erhalt
des Moselfränkischen bietet Rosi Nieder in diesem Jahr
einen kompletten Mundartabend an.*

*Gerade das Eifeler Platt bietet gute Möglichkeiten, so einiges
von der typischen Eifelmentalität aufs Korn zu nehmen
und so manche Alltagssituationen von der heiteren Seite zu betrachten.*

*Mit dabei ist ihr Ehemann Theo Nieder,
der mit Gitarre und Gesang für den musikalischen Teil sorgt.*

*Einen weiteren Höhepunkt an diesem Abend bietet Walter Feltes, der in
satirischen Randbemerkungen mit Blasmusik in gekonnt humorvoller Art
„Neues vom Dorfmusikanten“ berichten wird.*

Passend dazu gibt es Eifeler Döppekuchen mit Apfelmus und Salatteller.

*Wer sich einen Platz sichern möchte, sollte sich rasch unter der
Tel. Nr.: 06574/948777 Oberscheidweiler-Mühle anmelden!*

Die "Krumpa", eine "dolle Knolle"!

von Günter Schneider

Zu Anfang eine frohe Kunde: Die "Krumpa" (*Kartoffel*) ist in aller Munde!

Da Leut' et ass miea nett zoom Laachen:

(Ihr Leute, es ist mir nicht zum Lachen)

Waet diet' ma oahne "Krumparn" maachen?"

(Was würde man ohne die Kartoffeln machen?)

Vor vielen Hunderten von Jahren, hat von den Inkas man erfahren,
dass es die Kartoffel gibt, denn dort war sie schon längst beliebt.

Aus Peru dann in den Anden, kam sie nun in uns're Lande.

Und vor fast Dreihundert Jahren, hat man per Befehl erfahren,
vom Kaiser, - denn nun alle sollen, anpflanzen diese "Wunderknollen".

Die Eifler dankten alle Gott, vorbei war nun die Hungersnot.

Und von dieser Zeit bis heute, haben viele kluge Leute,
sich Rezepte ausgedacht, was man mit der "Krumpa" macht.

Es gibt sie nun in allen Zonen, in vielen Variationen.

Zunächst wurd' sie gekocht gepellt, viel später dann zuerst geschält.

Die Pellkartoffel isst man pur, oder mit brauner Soße nur.

Soße mit Zwiebeln oder Lauch, in einer Folie gib'ts sie auch.

Dazu gib'ts fein gewürzten, weißen Käse, manche mögen Majonaise.

Schneidet man in Scheiben sie und gibt sich noch beim Würzen Müh',

"Krumparnzaloat" (*Kartoffelsalat*) mag jeder gern,

ganz gleich ob Damen oder Herrn.

Mal kalt, mal warm wie jeder möcht',

mit Speck gemacht schmeckt auch nicht schlecht.

Als Festtagsschmaus erquickend, labend, mit Würstchen oft an Heiligabend.

"Krumpa" gerieben, noch ganz roh, gewürzt, in Öl gebacken so,

das sollte jeder mal versuchen, denn wirklich gut schmeckt Reibekuchen!

Kommt dann dazu noch Apfelmus, vorzüglich ist nun der Genuss.

Dem Feinschmecker das Herze lacht, wenn Mutter "Krumparnauflauf" macht
und auch ins Schwärmen er gerät,
wenn man in Öl "Kleen-Krumparn" (*kleine Kartoffeln*) brät.
"Krumparnzopp" (*Kartoffelsuppe*) schmeckt auch sehr fein,
ist beliebt bei Groß und Klein,
der Eifeler vergisst sie nicht, seit eh' und 'je sein Leibgericht.
Gibt es nun dazu noch "Mäus'chen" (*kleine Berliner*),
dann ist er völlig aus dem Häus'chen.
Manche essen unverschämt, - viel, wenn die "Krumparn" sind "gedämpft",
im Sommer dicke Milch dazu, dann war jeder Bauer "fruu" (*froh*).
Was jemand kaum für möglich hält, wird aus der "Krumpa" hergestellt.
Schupfnudeln braun in Öl gebraten, sind delikater, wenn sie geraten.
"Krumparn" gekocht, gesalzen wenig, das isst der Bettelmann und König.
Ich behaupte nicht vermessen, die gibt es fast bei jedem Essen.
Modern ist jeder Koch von heut', der Petersilie darauf streut.
Den Rest davon verwertet man, als Bratkartoffel in der Pfann'.
Die tat man in früh'ren Zeiten, mit schwarzem Kaffee zubereiten.

Ein jeder sollte auch versuchen,
den guten "Eif'ler Deppekoochen"! (*Eifeler Topfkuchen*)
Früher wurde auf dem Land, ganz einfach "Schaoles" er genannt.
"Kaapesteertich" (*Sauerkraut mit Kartoffelpüree*) ist bis heute,
nicht nur das Essen armer Leute.
Dazu gab es, ich weiß genau, noch Rauchfleisch von der eignen Sau!
Die Köchin gibt sich keine Blöße, wenn sie macht aus "Krumparn" Klöße.
Soll dieses Essen gut geraten, gibt es dazu noch Sauerbraten.
Auch eine Ente, roter Kohl, schmecken zu den Klößen wohl.
Besonders modern sind "Pommes frit's" mit und ohne für die "Kids".
Auch knabbern gerne Kleine, Große, Kartoffelchips aus einer Dose.
In Madrid und in Sevilla, macht man aus "Krumparn" auch Tortilla.
In Rom gibt's "Gnocchi di patate", mit einer Soße aus Tomate.
Ein jedes Kinderherz auch lacht, wenn Mutter "Krumparen-Püree" mal macht.
Auch Opa, Oma freun' sich dann, weil man den gut beißen kann.

Kroketten, Röstis fehlen nie, bei einem Sonntags-Fest-Menue!
Wenn am Buffet vorbei man geht, dort oft Gratin aus "Krumparn" steht
Und wer wollte, für den gab's, hinterher noch "Krumparn" Schnaps.
Hat man Eier, Butter, Zimt, dazu man Pellkartoffel nimmt,
die werden abgekühlt gerieben, man zuckert sie ganz nach Belieben
dann hat man schnell, das sage ich, "Krumparnpudding" auf dem Tisch.
"Owwen-Koochen" (*Ofen-Kuchen*) geht ganz leicht,
wenn man den Teig aufs Backblech streicht.
Zum Kaffee soll' man versuchen, mit Obst belegt Kartoffelkuchen.
Mit Zwiebeln schmeckt er herzhaft, fein, dazu gibt's einen Mosel-Wein.

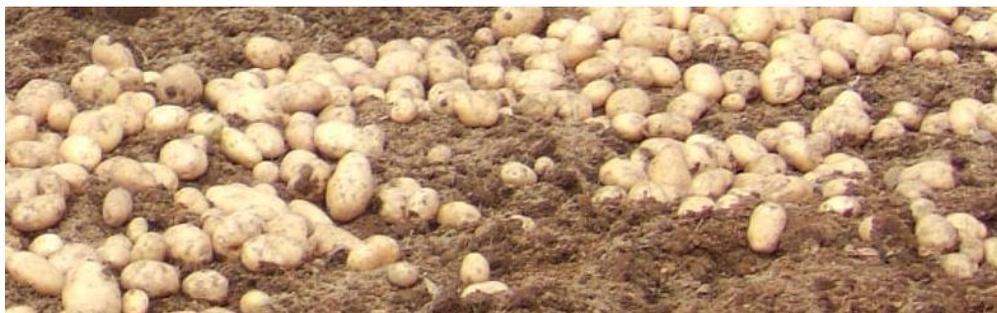
Wollt Kartoffelbrot ihr machen, muss man haben viele Sachen:
Pellkartoffel heiß gepresst, dass ihr die Hefe nicht vergesst,
zwei Eier, Zucker, Butterschmalz, dazu noch Zimt und etwas Salz,
Weizenmehl und Milch zum Rühren, dann kann dir gar nichts mehr passieren.
Hast du das "Krumparnbrot" gebacken, kann dein Körper schnell entschlacken.
Gesundheitsapostel wissen auch, es ist sehr gut für Magen, Bauch,
denn oft bei ärztlicher Diät, es auf den Speiseplänen steht.
Wer glaubt, die "Krumpa" werde nur verzehrt, wird eines Besseren belehrt:
Denn in so manchem großen Werke, stellt man her Kartoffelstärke.
Man braucht sie in der Medizin, ist fast in jeder Küche drinn.
Beim Kochen, Backen und beim Braten, sollen die Speisen gut geraten.
Ganz nebenher sei noch vermerkt, Hemdskragen wurden damit auch gestärkt.
Ebenfalls industriell, stellt man her aus "Krumparn" Mäll (*Mehl*)!



In frühen Zeiten ist sie auch, gewandert in den Schweinebauch,
im Kessel kochte man sie gar, was dann ein gutes Futter war.
Als Kind, so wird noch heut' erzählt,
hat man sich "Kessel-Krumparen" gepellt.
Da gab's auch noch die Dämpfkolonne
(*große fahrbare Anlage zum Kartoffelgaren*),
mit dieser wurde manche Tonne,
"Krumparn" gedämpft und dann siliert,
fürs Jahr darauf, wenn's nicht mehr friert.
So hatte man für lange Zeit, das Schweinefutter stets bereit.
Ebenfalls vor langer Zeit, haben wir Kinder uns gefreut,
wenn wir sie geerntet haben, mit dem Karst dann ausgegraben
und mit dem Kartoffelkraut, wurde Feuer angebaut.
Darin wurden sie gebraten, waren sie auch schwarz geraten,
so haben wir schon früh entdeckt, wie gut uns doch die "Krumpa" schmeckt.
Zum Schluss und das ist nicht so ohne, gibt es die "Krumparen-Kanone"!
Aus einem langen Abflussrohr, schießt die Kartoffel dann hervor.
Durch ein Gemisch aus Luft und Gas, kommt sie daraus, doch nur zum Spaß.

Jetzt seht ihr alle, Frau und Mann, was man aus "Krumparn" machen kann:
Ganz gleich ob früher oder heute, froh und satt macht sie die Leute.
Nun sage ich es frei und frank, von ganzem Herzen "Gott sei Dank"!

Guten Appetit!



Heckenschnitt

Am Samstag, dem 27.10.2012, treffen wir uns um 9.00 Uhr am Bürgerhaus zum diesjährigen „Heckenschnitt“. Bäume und Hecken in den gemeindlichen Anlagen werden geschnitten, Blätter gefegt und auf dem Spielplatz wird ein Baum gepflanzt. Zu Mittag gibt es heiße Fleischwurst mit Brötchen im Spritzenhaus. Wir freuen uns über viele fleißige Helfer.

Erhard Rosenbaum

Herzlichen Glückwunsch!



Hildegard Fischer

*feierte am
29.09.2012*

Geburtstag.

Für die Gemeinde überbrachten Erhard Rosenbaum und Elmar Götten Glückwünsche und überreichten der Jubilarin einen Präsentkorb und einen Blumenstrauß.

Die Redaktion wünscht Dir, liebe Hildegard, alles erdenklich Gute, vor allem Gesundheit und Wohlbefinden.

Elmar Götten

St. Martin steht vor der Tür!

Am Samstag, den 20.10.2012, 09:00 Uhr, wollen wir das St. Martinsholz sammeln gehen, um ein schönes Feuer hinten beim Resäcker aufbauen zu können. Alle Kinder sollten mithelfen, das Holz im Wald zu sammeln. Natürlich brauchen wir auch wieder einige starke Eltern, welche uns unterstützen. Der ein oder andere Traktor wird uns hoffentlich wieder das Holz zum Resäcker fahren! Wir werden dann so gegen Mittag fertig sein. Der Termin ist so früh, da die folgenden Wochenenden schon belegt sind.

Also bis am Samstag, 20.10.12 um 09:00 Uhr am Bürgersaal.

C. Fischer



Mauritiushof

Reiterpension für Mädchen ab 7 Jahre
54533 Oberscheidweiler



Wir bieten

- Reitstunden für Kinder und Erwachsene
- geführte Ausritte
- Ausbildung von Freizeitpferden
- Ferienhäuschen für bis zu 6 Personen
- Wanderreitquartier

Kontakt:

- 06574 8888
- reiten@mauritiushof.de
- www.mauritiushof.de

>>>> dressurmäßiger Reitunterricht
durch eine Reitpädagogin F/N und Trainerin mit B-Lizenz
>>>> experimentelle Reittherapie
>>>> Ponyreitstunden: nach Vereinbarung



Herausgeber: Gemeinde Oberscheidweiler
Redaktion: Elmar Götten, Koblenzer Straße 9
54533 Oberscheidweiler

Telefon: 06574 8737
eMail: dorfzeitung@oberscheidweiler.de
Homepage: <http://www.oberscheidweiler.de>

nächster Erscheinungstermin: 02.11.2012
Abgabetermin für Beiträge: